

con il patrocinio di

mipaaf

Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

REGIONE
PIEMONTE

TORINO
METROPOLI
Città metropolitana di Torino

CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO

Unione Montagne
Alpi Graie



Domenica

22
Luglio

MANI IN PASTA DAY

dalle ore 10,30
(per tutta la giornata)

Mani in pasta day
presso la borgata Perinera

Rivivremo il rito dell'accensione del forno comunitario che serviva agli abitanti della borgata per cuocere il pane di uso quotidiano



Lievito: verrà spiegato come tenere in vita questo prezioso "lievito naturale" che sarà distribuito gratuitamente a tutti i partecipanti. **(Si prega di portare un contenitore con coperchio per il corretto trasporto dell'impasto creato)**

Un'ora da pizzaiolo: Laboratorio libero a tutti dove sarete coinvolti nell'impasto con pasta madre e preparazione di pizze e focacce come piace a voi con ingredienti semplici e genuini, dopo la cottura nel forno a legna della borgata gusteremo tutti insieme le pizze focacce.



Ore 15,00 "Mani in pasta piccoli chef!": Laboratorio per i bambini dove tutti sarete coinvolti nell'impasto e preparazione di pigotte che saranno cotte nel forno e portate a casa a ricordo della manifestazione.

Il divertimento è assicurato.



MACINIAMO IL GRANO



Per tutta la giornata si potrà assistere alla *Macinazione del grano presso il mulino a pietra della borgata. La macinazione sarà un'occasione per dibattere di cereali e farine con particolare attenzione alle varie tipologie di grano.*